



赤坂 榮林 2016年6月の特選コースメニュー

(当日の仕入れ状況により内容が変わる事がありますのでご了承ください)

コース 7品：¥6,000- (税込6,480-)

1. 榮林冷盆 (前菜四種盛り合わせ)
2. 白才魚翅 (白菜入りフカヒレスープ)
3. 茄子蝦仁 (小海老とナスのピリ辛炒め)
4. 点心二道 (千貝焼売、大根モチ)
5. 豆鼓鶏丁 (鶏肉と野菜の醃酵黒豆炒め)
6. 酸辣湯麺 (スーラータンメン)
7. 美味甜心 (本日のデザート)

コース 7品：¥8,000- (税込8,640-)

1. 榮林冷盆 (前菜四種盛り合わせ)
2. 紅焼魚翅 (フカヒレ醤油煮込みスープ)
3. サラダ蝦仁 (小海老の特製マヨネーズソース仕立て)
4. 旬菇肉片 (豚肉とキノコの炒め)
5. 辣汁豆腐 (ピリ辛豆腐の煮込み)
6. 酸辣湯麺 (スーラータンメン)
7. 美味甜心 (本日のデザート)

コース 8品：¥10,000- (税込10,800-)

1. 榮林冷拼盆 (前菜五種盛り合わせ)
2. 紅焼菜魚翅 (フカヒレの醤油煮込み)
3. 露笋炒蝦仁 (小海老とアスパラガスのうす塩炒め)
4. 黒椒牛肉片 (牛フィレ肉の黒胡椒仕立て)
5. 牛奶蟹白菜 (カニと白菜のクリーム煮)
6. 北京烤鴨子 (榮林特製 ペキンダック)
7. 酸辣小湯麺 (スーラータンメン)
8. 美味果甜心 (本日のデザート)

コース 8品：¥13,000- (税込14,040-)

1. 榮林冷拼盆 (前菜五種盛り合わせ)
2. 蟹肉菜魚翅 (カニ肉入りフカヒレの醤油煮込み)
3. 千焼明蝦球 (大海老のチリソース 野菜添え)
4. 雀巢菇牛肉 (牛フィレ肉の特製ソース)
5. 檸檬炸鮮魚 (揚げ魚のレモンソース仕立て)
6. 北京烤鴨子 (榮林特製 ペキンダック)
7. 酸辣小湯麺 (スーラータンメン)
8. 美味果甜心 (本日のデザート)

コース 8品：¥16,000- (税込17,280-)

1. 榮林冷拼盆 (前菜五種盛り合わせ)
2. 紅焼菜扒翅 (フカヒレの姿煮極上醤油煮込み)
3. 珠炒明蝦球 (大海老の玉子とじチリソース)
4. 彩々牛腩脷 (牛フィレ肉ステーキ 野菜添え)
5. 蘿蔔醬扇貝 (蒸しホタテの大根おろしソースがけ)
6. 北京烤鴨子 (榮林特製 ペキンダック)
7. 酸辣小湯麺 (スーラータンメン)
8. 美味果甜心 (本日のデザート)

コース 10品：¥26,000- (税込28,080-)

1. 榮林冷拼盆 (活アワビと中華前菜盛り合わせ)
2. 紅焼菜扒翅 (フカヒレの姿煮 白湯コラーゲン仕立て)
3. 両吃卷鮮蝦 (活巻き海老の焼き物と蒸し物)
4. 鮮魚一冰菓 (お口直しのワンスプーンシャーベット)
5. 蘿蔔前沢牛 (前沢牛のステーキ ピリ辛おろしソース)
6. 四色宝焼売 (花形黒豚焼売と上海蟹入榮林茶碗蒸し)
7. 糖醋旬鮮魚 (北海道産鮮魚の揚げ物 甘酢仕立て)
8. 北京烤鴨子 (榮林特製 ペキンダック)
9. 今天的好飯 (選択式本日の食事)
10. 美味果甜心 (本日のデザート)

※アレルギー、または苦手なものやお好みのお味がございましたらご予約の際、お気軽にお申し付け下さい。仕入れた食材など金額の範囲内でアレンジ致します。

(スーラータンメンが苦手な方には他の麺類・ご飯ものをお出しすることも可能です)

【2時間制飲み放題】

10名以上のご予約で、8,640円(税込)以上のコース料理のお客様に限り、2時間制飲み放題 一人様 2,160円(税込)

(瓶ビール・老酒・焼酎・ウイスキー・杏露酒・桂花陳酒・ソフトドリンク)